



**Govern de les  
Illes Balears**

Conselleria d'Empresa,  
Ocupació i Energia

**soib**  
formació  
i ocupació



**FOUR SEASONS**  
RESORT  
MALLORCA AT FORMENTOR

## PERSONAL DE COCINA (COCINERO/A Y AYUDANTE DE COCINA)

---

**Responsable de crear una experiencia culinaria excepcional para los huéspedes a través de la preparación, cocción y presentación de los alimentos.**

### Funciones:

#### COCINERO/A

- ✓ Preparar y cocinar platos según las recetas y estándares del establecimiento.
- ✓ Garantizar la calidad, presentación y sabor de los alimentos elaborados.
- ✓ Supervisar y organizar el área de trabajo, asegurando limpieza y orden.
- ✓ Controlar el uso de ingredientes y colaborar en la gestión de inventarios.
- ✓ Cumplir con las normas de higiene, seguridad y manipulación de alimentos.

#### AYUDANTE DE COCINA

- ✓ Preparar ingredientes básicos según las indicaciones del chef, como cortar, pelar o medir alimentos.
- ✓ Apoyar en la elaboración de platos y mantener el flujo de trabajo en la cocina.
- ✓ Garantizar la limpieza y organización de la cocina, utensilios y equipos.
- ✓ Controlar las fechas de caducidad y el almacenamiento adecuado de los productos.
- ✓ Colaborar en el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria.

### Se requiere:

- ✓ Experiencia: 12 meses.
- ✓ Estudios: Educación secundaria obligatoria o equivalente.
- ✓ Idiomas: castellano. Nivel medio - alto de inglés.

### Se valora:

- ✓ Para el perfil de cocinero/a: Formación en cocina o gastronomía, con experiencia previa en cocinas profesionales. Dominio de técnicas culinarias y capacidad para trabajar en diferentes partidas. Habilidad para trabajar en equipo y bajo presión. Conocimientos en manejo de utensilios y equipos de cocina. Compromiso con la calidad y cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria.



**Govern de les  
Illes Balears**

Conselleria d'Empresa,  
Ocupació i Energia

**soib**  
formació  
i ocupació



**FOUR SEASONS**  
RESORT  
MALLORCA AT FORMENTOR

- ✓ Para el perfil de ayudante/a de cocina: Formación básica en cocina o gastronomía, con experiencia previa en cocinas profesionales. Conocimientos de técnicas culinarias básicas y manipulación de alimentos. Habilidad para trabajar en equipo y adaptarse a un entorno dinámico. Disponibilidad para horarios rotativos y trabajo bajo presión. Compromiso con la limpieza, orden y cumplimiento de normas de seguridad e higiene.

#### Se ofrece:

- ✓ Contrato fijo discontinuo, de duración aproximada 8-9 meses.
- ✓ Fecha prevista incorporación 24/02/2025.
- ✓ Salario según convenio vigente Hostelería Islas Baleares: 27.956€ € brutos anuales para la posición de cocinero/a y de 26.053€ brutos anuales para ayudante de cocina.
- ✓ Jornada completa, turnos seguidos rotativos de lunes a domingo.
- ✓ Comidas incluidas durante tu turno, preparadas por nuestros chefs.
- ✓ Servicio de transporte disponible con tarifas reducidas para mayor comodidad.
- ✓ Lavandería personal: facilidades para el cuidado de tu uniforme.
- ✓ Oportunidades de desarrollo profesional a través de programas de formación continua.
- ✓ Descuentos exclusivos en los restaurantes del hotel para ti y tus acompañantes.
- ✓ Estancias especiales: disfruta de descuentos y noches gratuitas en hoteles de nuestra compañía alrededor del mundo.
- ✓ Ubicación del lugar de trabajo: Formentor, Pollença.